

C40I

DERWENT-ACC-NO: 1981-75022D

DERWENT-WEEK: 198141

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Foodstuff or feedstuff prepn. -
involves addn. of heat
treated soybean germ (J5 9.10.78)

PATENT-ASSIGNEE: NISSHIN OIL MILLS LTD[NISW]

PRIORITY-DATA: 1977JP-0019296 (February 25, 1977)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PAGES	PUB-DATE	MAIN-IPC
JP 81039176 B		September 11, 1981	N/A
003	N/A		
JP 53115836 A		October 9, 1978	N/A
000	N/A		

INT-CL (IPC): A23L001/20

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 81039176B

BASIC-ABSTRACT:

Concentrated soybean germ containing 12% or less of fibrous substances is subjected to heat treatment and then the resultant is incorporated into foodstuff or feedstuff. Taste and flavour is improved. (J53115836)

TITLE-TERMS: FOOD FEEDSTUFF PREPARATION ADD HEAT TREAT SOY GERM

DERWENT-CLASS: C03 D13

CPI-CODES: C04-A07D; C12-J01; C12-L09; D03-G01; D03-H01;

CHEMICAL-CODES:

Chemical Indexing M1 *01*
Fragmentation Code

M423 M781 M903 Q212 Q213 Q214 Q221 V404

公開特許公報

昭53—115836

⑪Int. Cl. ²	識別記号	⑫日本分類	庁内整理番号	⑬公開	昭和53年(1978)10月9日
A 23 L 1/20	109	34 C 0	7055—49	発明の数	1
A 21 D 13/08		34 B 4	7055—49	審査請求	有
A 23 K 1/14		34 C 3	7055—49		
		34 G 92	6904—49		
		6 A 0	7115—49		

(全 4 頁)

⑭飲食品または飼料の製造法

藤沢市藤沢5437—73

⑮特 願 昭52—19296

⑯発 明 者 内田実

⑰出 願 昭52(1977)2月25日

横浜市港南区笹下町4701

⑱発 明 者 吉富和彦

⑲出 願 人 日清製油株式会社

横浜市磯子区磯子町663—17

東京都中央区新川一丁目23番1号

同 山本子朗

明 細 書

1. 発明の名称 飲食品または飼料の製造法
2. 特許請求の範囲
 1. 粗繊維含有量が12%以下である濃縮大豆胚芽を(i)加熱処理し、これを(ii)そのまま加工するか(ii)飲食品または飼料に配合するか、もしくは(ii)前記濃縮大豆胚芽を飲食品または飼料原料に配合したのち加熱処理することを特徴とする飲食品または飼料の製造法。
 2. 濃縮大豆胚芽が大豆の破砕物から風選と14～60メッシュの区分を採取する篩別とによつて得られるものである特許請求の範囲第1項記載の製造法。
 3. 加熱処理が焙煎または蒸煮である特許請求の範囲第2項記載の製造法。
 4. 焙煎時の品温が100～150℃であり、かつ焙煎後の濃縮大豆胚芽の水分含量が7%以下である特許請求の範囲第3項記載の製造法。
3. 発明の詳細な説明

本発明は大豆胚芽を含有してなる飲食品または飼料の製造法に係る。

一般に胚芽は発芽の際に幼根や子葉となり、生命力の中心として重要な働きをしているため豊富な栄養成分を濃厚に含んでいる。従つて小麦胚芽や玄米胚芽は従来から種々の形態で利用されているが、大豆胚芽についてはその性状や成分が明らかにされておらず、これの利用方法は殆ど解明されていない。

本発明者らは研究の結果、大豆胚芽はそのままでは風味および食感に劣り、食品ないし飼料適性に欠けるという欠点があることを見出した。

本発明の目的はこのような欠点を払拭し以つて大豆胚芽を飲食品または飼料に有効に利用する点にある。

大豆胚芽の採取法にはこれまで定まった方法というものが無いが、例えば大豆の脱皮工程で発生する微粉末の中に子葉や大量の外皮と混合した形で得られる。本発明者らは研究の

結果大豆胚芽の風味や食感が悪いのは胚芽に混入しているこのような異物、とくに外皮によるものであり、その量が粗繊維含有量として全体の12%を超えなければ実質的な影響はないこと、またこのような粗繊維含有量12%以下の濃縮大豆胚芽を加熱処理すると風味や食感が一段と向上し軟食品や飼料適性にすぐれたものになることが判明した。

本発明は以上の知見に基づいて完成されたものであり、粗繊維含有量が20%以下の濃縮大豆胚芽を(i)加熱処理し、これを(ii)そのまま加工するか(iii)軟食品または飼料に配合するか、もしくは(2)前記濃縮大豆胚芽を軟食品または飼料原料に配合したのち加熱処理することを特徴とする軟食品または飼料の製造法である。

上記の濃縮大豆胚芽は、例えば常法による脱皮工程で発生する微粉末に対し篩別と風選を繰り返すことによつて得られるものであり、この粗繊維含有量が12%以下となるよう

なる。

なお上記の焙煎の際に品温が100°C未満であると実質的な効果がなく、一方150°Cを超えると風味が劣化するとともに胚芽の有効成分の一部が破壊するおそれがある。また焙煎後の水分含量は7%以下であることが望ましく、これより多いと焙煎の効果が不十分である。

かくして得られた濃縮胚芽を必要に応じて粉碎したのちそのまま加工するか或いは軟食品または飼料に配合するのであるが、これらの対象物が加熱等の加工を施すものである場合には、加熱処理前の濃縮胚芽をその原料に配合すればよい。

本発明の濃縮胚芽はそのまま摂取するか、もしくは水、牛乳その他に添加して飲用に供することができ、またパン、麺類、菓子類、飲料、乳製品、練製品、その他の加工食品等に配合して用い得る。さらに配合飼料成分としても有用である。

特開昭53-115836(2)
にメッシュを選択する。好ましいメッシュは14~60メッシュであり、この方法により胚芽は3倍以上に濃縮されかつ粗繊維が12%以下となる。14メッシュより大きい区分には子葉および外皮の含有量が多く、60メッシュより小さい区分には土砂等が含まれている。

濃縮胚芽の一組成例を示せば胚芽35%粗繊維10.3%である。粗繊維の含有量が12%を超えると食感が劣化するとともに胚芽としての有効性が低下するので12%以下でなければならない。

本発明における加熱処理としては焙煎または蒸煮があり、焙煎は例えば品温100~150°Cで行なうのが適当であり、蒸煮は撒水したのち加熱するか、蒸気吹き込みにより行なうのが望ましい。この処理により大豆胚芽の風味、食感はさらに向上するとともに、トリプシンインヒビター等が失活し、かつ殺菌も行なわれて食品や飼料に適した性状を備えるように

本発明の濃縮胚芽は良質の蛋白質、各種ビタミン類、ミネラル類、および生物活性物質等の未知の有効成分を豊富に含むうえこれら各成分相互の相乗作用を有している。従つてこれを上記の軟食品や飼料に利用すると栄養増強、体質改善、体力増進、老化防止、美肌効果、保健・治療効果、成長促進等の作用が期待できる。

以下に実施例を示す。

実施例1

大豆の脱皮工程の際に発生する、胚芽、子葉および外皮を含む微粉末からまず風選と篩別により子葉と外皮をあらく除いたのちさらに篩別により14~60メッシュの区分採取し次に風選して濃縮大豆胚芽を得た。このものは大豆胚芽35%、粗繊維10.3%を含むものであり、原料大豆に対し胚芽が約1.4倍に濃縮されていた。その分析値を第1表に示す。比較のため濃縮前の値を併記する。

第 1 表

	濃縮前	濃縮後
水分 (%)	7.6	7.4
蛋白質 (%)	29.6	39.5
粗脂肪 (%)	11.5	14.8
粗繊維 (%)	22.9	10.3
灰分 (%)	6.1	5.3
ビタミンB ₁ (mg%)	0.85	1.06
" B ₂ (mg%)	0.22	0.36
" B ₆ (mg%)	1.00	1.25
" B ₁₂ (μg%)	0.08	0.10
" B (mg%)	2.6	3.2
ニコチン酸 (mg%)	1.98	2.47
パントタン酸 (mg%)	1.16	1.45
ピオタン (mg%)	23.4	29.2
葉酸 (mg%)	0.14	0.17
イノシトール (mg%)	0.23	0.31
コリン (mg%)	0.17	0.24

次にこれを鉄製のパンにあげ品温約135℃で10分間焙煎したところ黄色で芳香ある粒状物が得られた。粉碎したものを牛乳2%に添加しさらに蜂蜜300gおよびフレーバー適量を加え攪拌したところ美味な健康飲料

42℃に保温した酸酵室に入れた。
7時間後に品温が48℃に達したので酸酵室を開いて過熱空気を逃がし品温を45～48℃に抑えながらさらに10時間熟成させた。
このものはひきわり納豆様の食品であり、美味で栄養量かであった。

実施例4

実施例1に準じた方法で胚芽30g、粗繊維8.1gを含む濃縮大豆胚芽を得た。これを蒸気吹き込みにより約90℃で30分間蒸煮し、その14gにトウモロコシ粗砕粉3g、コウリヤン0.8g、葉0.8g、魚粕1g、炭酸カルシウムその他の無機物2gを加え混合して中難用飼料を製造した。雛はこの飼料を好んで食べ、良好な成長を示した。

比較例

実施例1に準じて粗繊維含有量1.6gの濃縮胚芽(対照A)および外皮を完全に除いた粗繊維1.9gの胚芽(対照B)と実施例1の濃縮胚芽とをいずれも粉碎後、これらの各

料が得られた。

特開昭53-115836(3)

実施例2

実施例1に準じた方法で胚芽45g、粗繊維5.3gを含む濃縮大豆胚芽を採取しこれを焙煎することなく粉碎したのちその20gを薄力粉80gに配合し、さらに砂糖40g、油脂25g、水飴6g、食塩1g、ベーキングパウダー500g、フレーバー適量および水の各原料を混和後、ミキサーで混捏し、スタンピングマシンで成形し、トンネルオーブンで焙焼したところ特徴ある風味の栄養価の高いソフトビスケット模様の菓子が得られた。

実施例3

実施例2の濃縮大豆胚芽を焙煎および粉碎することなくそのまま5gを約15℃の水に10時間浸漬し、水を切ったのち蒸気により1.2g/cm²で30分間加圧蒸煮を行なった。次いで60～70℃に冷却したものに納豆菌の胞子懸濁液を2.5ml加え攪拌混合し発泡ポリスチロールの容器に100gずつ分けたのち

20gをそれぞれ水100mlに分散させその風味を10名のパネルにより比較したところ第2表の結果を得た。

第 2 表

試料	風味
実施例1	14
対照A	34
対照B	12

第2表の数値は順位合計値でありこれをKramerの手法により判定すると $K_{10}^3(0.05) = 14 - 26$ であるから実施例1(粗繊維含有量10.3g)および対照B(外皮を含まず)は対照A(粗繊維含有量1.6g)に比し危険率5%を以って有意に良く、また実施例1と対照Bとの間には有意差がないことがわかる。

特許出願人 日清製油株式会社

手続補正書（自発）

特昭昭53-115836.4)

昭和52年11月11日

特許庁長官 熊谷 善二 殿

(特許庁審査官 殿)

1. 事件の表示 昭和52年特許願第 19296 号

2. 発明の名称

飲食品または飼料の製造法

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

郵便番号 104

住所 東京都中央区新川一丁目23番1号

名称 日清製油株式会社

代表者 取締役社長 川口 陸 男

電話 東京 (566) 6892

4. 補正の対象

明細書の発明の詳細な説明の欄

5. 補正の内容

(1) 明細書第4頁7行の次に以下の文章を挿入する。

「大豆の胚芽とは学問的には胚軸をいい、胚芽含有量は大豆全体の約2%である。そして上記の操作によつて得られる濃縮大豆胚芽とは、これが約10倍以上に濃縮されたものであつて、胚芽含有量が20%以上のものをさす。」